



HARMONOGRAM SZKOLEŃ			
	Tytuł szkolenia	Termin w I edycji	Termin w II edycji
Menedżerowie			
1	Efektywna komunikacja zarządcza	26-27 września 2011	10-11 października 2011
2	Od planowania do kontroli	5-6 października 2011	17-18 października 2011
3	Zarządzanie zespołem, rozwiązywanie konfliktów	13-14 października 2011	24-25 października 2011
4	Wykorzystanie dobrych praktyk w hotelarstwie i gastronomii - nowe trendy	27-28 października 2011	3-4 listopada 2011
5	Skuteczne motywowanie podwładnych	20-21 października 2011	9-10 listopada 2011
Kucharze			
1	Rodzaje i konstrukcja kart menu, zasady tworzenia, częstotliwość i logika zmian, sezonowość karty.	21-22 września 2011	20-21 października 2011
2	Nowoczesne techniki kulinarne	6-7 października 2011	27-28 października 2011
3	Wyzwania i tendencje w sztuce kulinarnej	13-14 października 2011	4 i 7 listopada 2011
4	Obsługa nowoczesnego sprzętu w gastronomii	24-25 października 2011	14-15 listopada 2011
5	Sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i imprezy specjalne	8-9 listopada 2011	21-22 listopada 2011
Recepcja			
1	Praca w recepcji a standardy obsługi gości	19 i 21 września 2011	11 i 13 października 2011
2	Profesjonalna obsługa klienta przez telefon	27 i 29 września 2011	17 i 19 października 2011
3	Komunikacja w relacjach biznesowych radzenie sobie z trudnym klientem	3 i 5 października 2011	21 i 25 października 2011
4	Rezerwacja realizowana przez recepcję i prowadzenie dokumentacji	11 i 13 października 2011	2 i 4 listopada 2011
5	Podstawy prawne dotyczące pracy w recepcji w zakładzie hotelarskim	17 i 19 października 2011	7 i 9 listopada 2011

